

Acuerdo de Producción Limpia con Programa de Promoción
de Cumplimiento

Turismo y Producción de Queso de Cabra en Zonas Rezagadas de la Región de Coquimbo

Octubre de 2020



En La Serena, a 30 de octubre de 2020, comparecen, por una parte, el **GOBIERNO REGIONAL DE COQUIMBO**, representado por su Intendente, **PABLO HERMAN HERRERA**; el **MINISTERIO DE SALUD**, representado por el Secretario Regional Ministerial de Salud de Coquimbo, **ALEJANDRO GARCÍA CARREÑO**; la **AGENCIA DE SUSTENTABILIDAD Y CAMBIO CLIMÁTICO**, representada por su Director Ejecutivo, **AUGUSTO HERMO DE LA QUINTANA**; y por la otra, la **MESA COMUNAL DE TURISMO DE MONTE PATRIA**, representada por su Presidente, **ARNOLDO MERA NEIRA**. Comparece además, en calidad de tercero asociado para el cumplimiento del Acuerdo, por disposición expresa de las partes, el **SECRETARIO REGIONAL MINISTERIAL DE ECONOMÍA DE LA REGIÓN DE COQUIMBO**, señor **CARLOS LILLO ÁLAMOS**.

Los anteriormente citados, concurren, en el marco de sus respectivas competencias, a la firma del “Acuerdo de Producción Limpia con Promoción de Cumplimiento Turismo y Producción de Queso de Cabra en Zonas Rezagadas de la Región de Coquimbo”, en adelante e indistintamente “APL” o “Acuerdo”, cuyo texto se desarrolla a continuación.

PRIMERO: CONSIDERANDO

La Ley N° 20.416/2010, del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, que Fija Normas Especiales para las Empresas de Menor Tamaño, entre otras disposiciones, en su Artículo Décimo fija la Ley de los Acuerdos de Producción Limpia, que faculta al Consejo Nacional de Producción Limpia –actual Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático– a realizar las actividades de coordinación entre los órganos de la Administración del Estado y las empresas o entidades del sector privado que correspondan.

La Ley N° 19.175, Orgánica Constitucional sobre Gobierno y Administración Regional.

El Decreto Supremo N° 160/2012, del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, que aprueba el Reglamento del Consejo Nacional de Producción Limpia –actual Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático– comité dependiente de la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO).

El Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, publicado el 24 de abril de 2006, fija texto refundido, coordinado y sistematizado de D.L. N°2.763 de 1.979 y leyes 18.933 y 18.469 del Ministerio de Salud.

Acuerdo de Consejo CORFO N° 2091 de 2000 que creó el “Comité de Fomento a la Producción Limpia”, cuya denominación fue modificada a “Agencia de Fomento de la Producción Sustentable” o indistintamente “Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático” mediante Acuerdo de Consejo CORFO N° 2947 de 2016, ejecutado por Resolución (A) N° 242 de 30 de diciembre de 2016 de la Corporación de Fomento de la Producción.

Lo dispuesto en las Normas Chilenas Oficiales: NCh2796.Of2003: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Vocabulario"; NCh2797.Of2009: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Especificaciones"; la NCh2807.Of2009: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Seguimiento y control, evaluación de la conformidad y certificación"; y NCh2825.Of2009: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Requisitos para los auditores y procedimiento de la auditoría de evaluación de cumplimiento".

Los principios básicos que rigen los "Acuerdos de Producción Limpia", a saber: a) Cooperación público-privada, b) Voluntariedad, c) Gradualidad, d) Autocontrol, e) Complementariedad con las disposiciones obligatorias consideradas en el APL, f) Prevención de la contaminación, g) Responsabilidad del productor sobre sus residuos o emisiones, h) Utilización de las mejores tecnologías disponibles, i) Veracidad de la información, j) Mantención de las facultades y competencias de los órganos del Estado y k) Cumplimiento de los compromisos de las partes.

SEGUNDO: FUNDAMENTOS Y ANTECEDENTES

El presente Acuerdo se enmarca en el "Plan Limarí – Choapa 2019 – 2022, Etapa II", del Programa de Gestión Territorial para Zonas Rezagadas¹, que abarca las comunas de Canela, Combarbalá, Monte Patria y Punitaqui, las que en conjunto albergan una población de 64.122 habitantes y presentan casi un 57,5% de ruralidad. La zona, en algunos casos como parte de la tendencia regional, evidencia diversas manifestaciones de deterioro de los recursos naturales, destacando el estado crítico y deficitario del sistema hidrológico. El territorio de Zonas Rezagadas presenta brechas importantes en materia servicio básicos y conectividad digital, localidades en condición de aislamiento, e índices de pobreza superiores al promedio regional y nacional. Así, el Plan busca fortalecer y fomentar el desarrollo social y productivo de las comunas mencionadas, priorizando cuatro sectores productivos: agricultura, minería, turismo y ganadería caprina. Los dos últimos son el foco del presente Acuerdo.

El turismo, en el contexto del territorio de rezago, constituye una actividad emergente y con potencial. Diversos atractivos caracterizan cada una de las comunas de la zona de rezago, existiendo algunos atractivos comunes como los paisajes geográficos y humanos, materializados en los cientos de pueblos y localidades, y los alimentos típicos e identitarios, tales como: nueces en escabeche, piscos, queso de cabra, frutos secos, entre otros. En la cordillera del Limarí destacan actividades relacionadas con la minería que son únicas en el mundo, como la producción de Lapislázuli y piedra Combarbalita, material base de bellas artesanías. Pese a lo anterior, existen varios desafíos a abordar. Uno de ellos es el bajo registro de empresas en el Servicio Nacional de Turismo (SERNATUR). Así, a diciembre

¹ Ministerio del Interior – Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo, División de Desarrollo Regional. Plan Limarí – Choapa 2019-2022 Etapa II. Iniciativas e Inversiones; Desarrollo Territorio Limarí-Choapa; Comunas de Canela, Combarbalá, Monte Patria y Punitaqui, Región de Coquimbo. Programa Especial de Gestión Territorial para Zonas Rezagadas.

de 2018, datos de transparencia de las municipalidades de comunas rezagadas daban cuenta de 222 empresas de alojamiento y restaurantes con patentes municipales, pero sólo 30 se encontraban registradas en SERNATUR (14%), implicando un menor acceso a beneficios como formar parte de la oferta turística, ser publicados gratuitamente en el buscador de servicios de SERNATUR, acceder a capacitaciones, conectarse con herramientas de fomento, y ser parte de las acciones promocionales de SERNATUR. Adicionalmente, existen brechas en inocuidad alimentaria. En la base de brotes de Enfermedades Transmisibles por Alimentos (ETA) del 2017, se registran ocho casos de ETA en comunas rezagadas, seis en Monte Patria, uno en Punitaqui y uno en Combarbalá, resultando 41 personas expuestas y 24 enfermas; la pérdida de inocuidad obedece al mal almacenamiento y la mala manipulación. Finalmente, como parte del Diagnóstico del NODO Turístico de la Provincia de Limarí (CORFO, 2017) y de las Mesas de Turismo desarrolladas en el marco del Programa de Zonas Rezagadas, se reconocen brechas de capacitación y desarrollo de capital humano, así como la necesidad de inversión.

Respecto de la ganadería caprina, a nivel nacional existen 447.141 cabezas, donde el 70% se concentra en la Región de Coquimbo. La masa ganadera caprina nacional muestra incrementos desde 1955 hasta la década de 1970, a partir de la cual se registra una disminución, llegando el año 2017 a una población de sólo 45% respecto a 1976. Esta disminución se asocia a los ciclos de sequías que han afectado principalmente a la zona norte del país. Datos de INDAP del año 2019, dan cuenta que las comunas de rezago totalizan 252.389 cabezas de ganado caprino. Un 36% de los ingresos de los crianceros dependen en forma exclusiva de lo que genera la actividad que desarrollan, encontrándose dentro de dichas actividades la venta de leche, queso y la comercialización de cabritos y animales adultos. El sector presenta diversas brechas. Según registros de la SEREMI de Salud de la Región de Coquimbo, al 2018, 20 plantas productoras de queso de cabra contaban con resolución sanitaria en las comunas rezagadas, una en Canela, cuatro en Combarbalá, siete en Punitaqui y ocho en Monte Patria. Esta situación contrasta con los aproximadamente 2.500 crianceros que participan del Programa de Zonas Rezagadas, dando cuenta del gran desafío existente para mejorar la comercialización del producto y la inserción en mercados más competitivos. Datos de la Encuesta Ganadería Caprina del 2010, señalan que sólo el 11% de los crianceros tiene disponibilidad de agua potable y el 44% de electricidad, cifras que hoy en día podrían ser más alentadoras, a lo que se debe sumar la existencia de tecnologías limpias que podrían ser implementadas para cubrir sus necesidades.

En vista de lo anterior, a través de mesas temáticas del Programa de Zonas Rezagadas realizadas durante 2018 y 2019, se levantó la necesidad de formalizar a micro y pequeños empresarios de las comunas rezagadas, incluyendo la obtención de resolución sanitaria, un punto crítico generalizado en dicho territorio.

Como parte del trabajo realizado por distintos servicios públicos en Zonas Rezagadas, en 2019 la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático postuló al Fondo Nacional de Desarrollo Regional (FNDR), a través de CORFO, el Programa "Producción Limpia para

MIPYMES de las Comunas Rezagadas de la Región de Coquimbo”, que considera la implementación de un Acuerdo de Producción Limpia para productores de queso de cabra, alojamientos y restaurantes de dichas comunas. Complementariamente, se incluyó en este Programa un componente orientado a apoyar la realización de inversiones en las instalaciones participantes del APL. El Programa fue aprobado por el Gobierno Regional de Coquimbo mediante el Acuerdo N° 10369, de la Sesión Ordinaria N° 711, de fecha 8 de octubre de 2019.

Posteriormente, durante los meses de enero y febrero de 2020, se negoció el Acuerdo de Producción Limpia Zonas de Rezago de la Región de Coquimbo, con representantes del sector público competente (Gobierno Regional, Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, SEREMI del Medio Ambiente, SEREMI de Economía, SEREMI de Agricultura, SAG, INDAP, SERNATUR Región de Coquimbo, y Universidad de Chile), la Cooperativa Agropecuaria de Crianceros de Monte Patria y el presidente de la Mesa de Turismo de Monte Patria. Vista la importancia de abordar temas normativos, particularmente la formalización y la obtención de resolución sanitaria para operar, se determinó la necesidad de incluir en el Acuerdo un Programa de Promoción de Cumplimiento (PPC).

La Ley APL, contenida en el artículo décimo de la Ley N° 20.416, contempla la posibilidad de que los Acuerdos consideren en sus metas y acciones la implementación de los denominados PPC, que se definen en la propia Ley como el “plan de acciones y metas, para que en el marco de un Acuerdo de Producción Limpia y dentro de un plazo fijado por los órganos de la Administración del Estado competentes, las empresas cumplan satisfactoriamente con la normativa ambiental, sanitaria y de higiene y seguridad laboral que se indique”. La propia Ley señala expresamente que para la operatividad de estos programas el organismo fiscalizador competente deberá emitir las resoluciones y dictar las instrucciones que estimen necesarias para su formalización, con indicación expresa del plazo dentro del que las empresas deberán dar cumplimiento al mismo, “plazo que deberá dar cuenta el Acuerdo de Producción Limpia”.

De esta manera, previa revisión de esta modalidad de APL en función de su propia normativa, la SEREMI de Salud de la Región de Coquimbo remitió a la ASCC el Ord. N° 627 del 19 de mayo de 2020, donde accede a la implementación del PPC en el marco del Acuerdo, considerando para ello el plazo de cumplimiento contenido en la propuesta de Acuerdo negociada.

En suma, de acuerdo con lo anterior, este APL nace con el objetivo de apoyar al sector de productores de queso de cabra, alojamientos y restaurantes de las comunas rezagadas, tanto en la optimización de sus procesos como en el cumplimiento de la normativa sanitaria, lo que contribuirá a su formalización, permitirá mejorar su competitividad, y fomentará la seguridad alimentaria.

TERCERO: NORMATIVA VIGENTE APLICABLE

Los acuerdos convenidos en el presente acto tienen como base el cumplimiento de la normativa medioambiental y sanitaria, relativa a la inocuidad de los alimentos, los residuos líquidos y sólidos, la salud y seguridad ocupacional y las normas chilenas oficiales de Acuerdos de Producción Limpia. Estas son:

- Ley N° 19.300/94, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, “Bases Generales del Medio Ambiente”.
- Ley N° 16.744/68. Normas sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales.
- DFL N° 725/67, del Ministerio de Salud, que aprueba el Código Sanitario.
- DFL N°1/90, del Ministerio de Salud, que determina materias que requieren autorización sanitaria expresa.
- DS N° 594/99, del Ministerio de Salud, que aprueba “Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas de los Lugares de Trabajo”.
- DS N° 977/96, del Ministerio de Salud, que aprueba “Reglamento Sanitario de los Alimentos” y sus modificaciones.
- DS N° 1775/95, del Ministerio de Salud, que establece normas para la aplicación del artículo 75 del Código Sanitario.
- DS N° 105/97, del Ministerio de Salud, que establece condiciones para el expendio de frutas y hortalizas.
- DS N°256/91 y sus modificaciones, del Ministerio de Salud que “otorga facultades extraordinarias a los Directores de los Servicios de Salud, que prohíbe la elaboración y expendio de platos preparados en base a hortalizas y frutas crudas que crecen bajo y a ras del suelo y mariscos y pescados crudo; faculta la autorización para elaboración y expendio de platos preparados en base a hortalizas y frutas crudas que crecen bajo y a ras del suelo, erizos, ostras de cultivo y salmones crudos con ciertas condiciones”.
- DS N° 30/1997, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que aprueba “Reglamento del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental” y sus modificaciones mediante Decreto Supremo N° 95/2002, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia.
- DS N° 40/69 del Ministerio del Trabajo. Reglamento Sobre Prevención de Riesgos Profesionales.
- DS N° 50/2002, del Ministerio de Obras Públicas, que aprueba el "Reglamento de instalaciones domiciliarias de agua potable y alcantarillado".
- Decreto N° 35/05, del Ministerio de Salud, que “Establece condiciones de higiene y seguridad de los baños de acceso público”.

- Decreto N° 194/78, del Ministerio de Salud, que aprueba “Reglamento de Hoteles y establecimientos”.
- Decreto N° 11/84, del Ministerio de Salud, que oficializa la Norma Chilena N° 409.
- NCh409/Of2005; “Requisitos físicos, químicos, radioactivos y bacteriológicos que debe cumplir el agua potable”.

Normas Chilenas Oficiales a cuyo contenido se someten voluntariamente las empresas firmantes del presente Acuerdo:

- NCh2796.Of2003; Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Vocabulario.
- NCh2797.Of 2009; Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Especificaciones.
- NCh2807.Of2009; Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Seguimiento y control, evaluación de la conformidad y certificación.
- NCh2825.Of2009; Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Requisitos para los auditores y procedimiento de la auditoría de evaluación de la conformidad.

CUARTO: DEFINICIONES

- **Alimento:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.
- **Almacenamiento o acopio de residuos:** se refiere a la conservación de residuos en un sitio y por un lapso de tiempo.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** permiten al productor de alimentos operar dentro de las condiciones medioambientales favorables para la producción de alimentos inocuos, abarcando aspectos operacionales de la instalación y el personal.
- **Contaminación:** corresponde a la presencia de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes, o que se presuman nocivas para la salud.
- **Disposición final de residuos sólidos:** procedimiento de eliminación definitivo de los desechos, en un relleno sanitario debidamente autorizado por la Autoridad Sanitaria, con o sin tratamiento previo.
- **Envase:** cualquier recipiente que contenga alimentos como producto único, que los cubre total o parcialmente y que incluye los embalajes y envolturas.
- **Establecimiento autorizado:** establecimientos que cuenten con resolución sanitaria.

- **Higiene de los alimentos:** todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción, envasado, transporte y almacenamiento hasta el consumo final.
- **Inocuidad Alimentaria:** corresponde a la elaboración, almacenamiento, transporte y ofrecimiento al consumidor final de productos que no sean dañinos para la salud.
- **Manipulador de Alimentos:** corresponde a toda persona que trabaje a cualquier título, aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se produzca, manipule, elabore, almacene, distribuya o expendan alimentos.
- **Producción limpia:** estrategia de gestión empresarial preventiva aplicada a productos, procesos y organizaciones de trabajo, cuyo objetivo es minimizar emisiones y/o descargas en la fuente, reduciendo riesgo para la salud humana y ambiental, y elevando simultáneamente la competitividad.
- **Programa:** conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías y procedimientos, resultados, evaluación y conclusiones.
- **Programas de auditoría de cumplimiento del Acuerdo de Producción Limpia (APL):** programas de evaluación del grado de cumplimiento del acuerdo de producción limpia suscrito por la empresa.
- **Programa de promoción de cumplimiento (PPC):** según la Ley N° 20.416, es el plan de acciones y metas, para que en el marco de un Acuerdo de Producción Limpia y dentro de un plazo fijado por los órganos de la Administración del Estado competentes, las empresas cumplan satisfactoriamente con la normativa ambiental, sanitaria y de higiene y seguridad laboral que se indique.
- **Proveedor:** persona natural o jurídica, que suministra la materia prima, insumo o servicio utilizado para producir los bienes o servicios necesarios de una actividad.
- **Reciclaje:** recuperación de residuos o de materiales presentes en ellos para ser utilizados en su forma original o previa transformación, en la fabricación de otros productos en procesos productivos distintos al que los generó.
- **Residuo sólido asimilable:** son los generados en procesos industriales u otras actividades similares, los que, de conformidad con lo dispuesto en el D.S. N° 148 de 2003 del Ministerio de Salud, no sean calificados como residuos peligrosos, y que por su composición y características físicas, químicas y bacteriológicas pueden ser dispuestos en un relleno sanitario.
- **Residuo sólido domiciliario:** son los de carácter doméstico, generados en viviendas o en locales destinados a equipamiento, tales como: oficinas, servicios, instalaciones o edificaciones educacionales. En general son todos aquellos que presentan condiciones generales similares a los generados en viviendas.
- **Residuo:** sustancia, elemento u objeto que el generador elimina, se propone eliminar o está obligado a eliminar.

- **Valorización de residuos:** actividad que implica la obtención de un recurso mayor a la simple disposición de residuos. Entre ellas destaca reutilizar, reciclar, tratar con recuperación de energía, producción de compost u otra que genere un producto.

QUINTO: ALCANCE

Podrán adherir al presente Acuerdo las empresas del rubro de alojamiento turístico, gastronomía, y producción de queso de cabra de las comunas de Canela, Combarbalá, Monte Patria y Punitaqui.

SEXTO: OBJETIVOS

Objetivo General

Mejorar la competitividad y contribuir al desarrollo sustentable de las micro y pequeñas empresas del sector de producción de queso de cabra y turismo de las comunas rezagadas de la Región de Coquimbo, a través de un Programa de Producción Limpia y de Promoción de Cumplimiento.

Objetivos Específicos

1. Desarrollar e implementar un plan de cumplimiento normativo y regularización de los establecimientos (PPC).
2. Implementar al interior de los establecimientos un sistema que asegure la inocuidad alimentaria.
3. Implementar medidas sanitarias para la prevención y control de enfermedades comunes del ganado caprino.
4. Promover e implementar medidas de seguridad laboral al interior de los establecimientos.
5. Implementar un Programa de Formación de Capacidades en Producción Limpia.
6. Mejorar la gestión del recurso hídrico, energético y la gestión de residuos.

SÉPTIMO: METAS, ACCIONES Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO

El presente apartado se subdivide en dos partes: I. Acuerdo de Producción Limpia, y II. Programa de Promoción de Cumplimiento. Las empresas del sector turismo y de producción de queso de cabra que suscriban el presente Acuerdo, deberán cumplir con las metas y acciones específicas que se declaran a continuación, según los plazos establecidos y en las etapas del proceso en que participen.

I. ACUERDO DE PRODUCCIÓN LIMPIA

META N° 1: ESTABLECER UNA GESTIÓN SUSTENTABLE AL INTERIOR DE LOS ESTABLECIMIENTOS E IMPLEMENTAR UN PROGRAMA DE FORMACIÓN DE CAPACIDADES

Acción 1.1: Las empresas designarán, de acuerdo con el formato establecido en el Anexo N° 1, a una persona encargada del APL por cada establecimiento adherido, quién llevará registro de todas las acciones comprometidas en el Acuerdo.

Medio de verificación: Registro de la designación de persona encargada del APL, por medio de una carta firmada por el representante legal de la empresa, según formato establecido en el Anexo N° 1.

Plazo: Mes 1.

Acción 1.2: Las empresas desarrollarán un programa de implementación de las metas y acciones del Acuerdo. El programa debe indicar las actividades y acciones del Acuerdo que le son aplicables, los responsables de su cumplimiento dentro de cada instalación adherida, y las fechas asociadas.

Medio de verificación: Programa disponible en las instalaciones.

Plazo: Mes 4.

Acción 1.3: La Mesa Comunal de Turismo de Monte Patria elaborará y ejecutará un Programa de Formación de Capacidades, dirigido a los trabajadores de las empresas adheridas, que contemple temáticas relacionadas al rubro de cada una, tales como:

- Enfermero de ganado.
- Inocuidad de alimentos y Ley de Etiquetado.
- Seguridad laboral.
- Requerimientos del Servicio de Impuestos Internos (SII).
- Estimación de Huella de Carbono según las directrices del IPCC.
- Fortalecimiento gremial y/o como cooperativa, desarrollo de proveedores, mercados, entre otros.
- Eco etiquetado. Envase y embalaje. Etiquetado de sellos.

Medio de verificación 1: Documento con Programa de Formación de Capacidades elaborado.

Plazo: Mes 4 (Documento con Programa elaborado).

Medio de verificación 2: Programa de Formación de Capacidades ejecutado y sus respectivos registros de asistencia, registro gráfico y material utilizado.

Plazo: Mes 15 (Programa ejecutado).

Acción 1.4: Las empresas participarán del Programa de Formación de Capacidades de la acción 1.3, a través de la asistencia de los/as propietarios/as y/o trabajadores/as de cada una de sus instalaciones adheridas, a las capacitaciones.

Medio de verificación: Registro de asistencia al Programa de Formación de Capacidades.

Plazo: Mes 15.

Acción 1.5: Las empresas mantendrán disponible, en sus instalaciones adheridas, un botiquín básico de primeros auxilios, cuyo contenido mínimo es:

1. Yodo o suero fisiológico.
2. Algodón hidrófilo.
3. Gasa esterilizada.
4. Alcohol.
5. Tela adhesiva.
6. Jeringas esterilizadas.
7. Vendas de diversos tamaños.

Medio de verificación: Botiquín disponible en las instalaciones adheridas con el contenido mínimo especificado.

Plazo: Mes 6.

META N° 2: IMPLEMENTAR MEDIDAS SANITARIAS PARA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LAS ENFERMEDADES MÁS COMUNES DEL GANADO CAPRINO.

Acción 2.1: Las empresas realizarán tratamientos antiparasitarios periódicos:

- Tratamiento antiparasitario interno, contra parásitos gastro pulmonares y Fasciola Hepática. Se recomienda utilizar Triclabendazol + Febantel por administración oral.
- Tratamiento antiparasitario externo, contra ectoparásitos (sarna, piojos "arestín", etc.). Se recomienda utilizar Permetrina. Administración tópica Pour On.

Medio de verificación: Registro de aplicación.

Plazo: Desparasitar dos veces al año.

Acción 2.2: Las empresas realizarán vacunaciones preventivas anuales a todo el ganado caprino. La vacunación se realizará contra Enterotoxemia y Hepatitis Necrótica.

Medio de verificación: Registro de vacunación.

Plazo: Vacunar una vez al año.

META N° 3: MEJORAR LA GESTIÓN DEL RECURSO HÍDRICO

Acción 3.1: Las empresas mantendrán registros mensuales del consumo de agua total de sus instalaciones adheridas y su correspondiente costo económico.

Medio de verificación: Planilla de registros mensuales de consumo y costos de agua. Facturas y/o boletas del suministro de consumo de agua, según corresponda.

Plazo: Mes 3 a Mes 15.

Acción 3.2: Las empresas implementarán dispositivos para el uso eficiente del agua en sus instalaciones adheridas. En la medida de lo posible se implementarán alternativas de reutilización del recurso.

Medio de verificación: Inspección visual de los dispositivos implementados.

Plazo: Mes 15.

META N° 4: MEJORAR LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Acción 4.1: Las empresas identificarán, clasificarán y estimarán el peso o volumen de los residuos sólidos de sus instalaciones adheridas y mantendrán registros mensuales del total generado, y el destino de estos.

Medio de verificación: Planilla de registros mensuales de generación de residuos sólidos no peligrosos.

Plazo: Mes 3 a Mes 15.

Acción 4.2: Las empresas segregarán temporalmente los residuos sólidos domiciliarios y asimilables de sus instalaciones adheridas, en un lugar que cumpla las siguientes condiciones:

- Con contenedores herméticos con tapa y fáciles de lavar, separados para orgánicos e inorgánicos.
- Para el caso de residuos orgánicos, cada contenedor deberá contar con una bolsa resistente.
- El recinto de acopio de residuos no debe tener conexión directa con la cocina o zonas de elaboración de alimentos.

Medio de verificación: Lugar de almacenamiento temporal implementado con las condiciones establecidas en la acción para residuos sólidos domiciliarios y asimilables.

Plazo: Mes 9.

Acción 4.3: Las empresas implementarán medidas de reciclaje de cartones y vidrios, en las instalaciones en ello sea factible, en base a la evaluación de alternativas de reciclaje territorialmente accesibles.

Medio de verificación 1: Evaluación de alternativas de reciclaje territorialmente accesibles en informe individual de Diagnóstico Inicial.

Plazo: Mes 2.

Medio de verificación 2: Implementación de medidas de reciclaje de cartones y vidrios, verificable mediante inspección visual.

Plazo: Mes 15.

Acción 4.4: Las empresas implementarán en sus instalaciones adheridas medidas de valorización y/o disposición adecuada de residuos orgánicos.

Medio de verificación: Implementación de medidas de valorización y/o disposición adecuada de residuos orgánicos, verificable mediante inspección visual.

Plazo: Mes 15.

META N° 5: MEJORAR LA GESTIÓN DE ENERGÍA.

Acción 5.1: Las empresas contarán con registros mensuales de consumo de energía total de cada fuente de energía que utilizan en sus instalaciones adheridas (energía eléctrica, gas natural, leña, petróleo, etc.) y su correspondiente costo económico.

Medio de verificación: Registros mensuales completos. Facturas y/o boletas del suministro de energía.

Plazo: Mes 3 a Mes 15.

Acción 5.2: Las empresas realizarán recambio de luminaria y/o implementarán dispositivos que permitan reducir el consumo energético total de sus instalaciones adheridas.

Medio de verificación: Inspección visual de la luminaria y/o dispositivos instalados.

Plazo: Mes 6.

Acción 5.3: Las empresas realizarán recambio de luminaria externa en base a la normativa de prevención de la contaminación lumínica (Norma de Emisión para la Radiación de la Contaminación Lumínica, D.S. N° 43/2012 MMA).

Medio de verificación: Inspección visual de la luminaria y/o dispositivos instalados.

Plazo: Mes 8.

Acción 5.4: Las empresas implementarán en sus instalaciones adheridas, en base a su factibilidad económica, alternativas de energías renovables no convencionales.

Medio de verificación 1: Evaluación de factibilidad de implementación de alternativas de energías renovables en informe individual de Diagnóstico Inicial.

Plazo: Mes 2.

Medio de verificación 2: Sistema implementado, y verificable mediante inspección visual.

Plazo: Mes 15.

II. PROGRAMA DE PROMOCIÓN DE CUMPLIMIENTO (PPC)

Según el Estatuto Pyme (Ley N° 20.416), que promulgó la Ley de Acuerdos de Producción Limpia, además de las metas y acciones específicas de carácter voluntario no exigidas por el ordenamiento jurídico, "los Acuerdos de Producción Limpia podrán contemplar programas de promoción del cumplimiento (PPC) de la normativa en dichas materias, sólo para las empresas de menor tamaño, y que se encuentren en incumplimiento de las exigencias establecidas en las normas". Adicionalmente, establece que "el organismo fiscalizador competente emitirá las resoluciones y dictará las instrucciones que estimen necesarias para la formalización de dichos programas, con indicación expresa del plazo dentro del cual deberán dar cumplimiento al mismo, plazo que deberá dar cuenta el Acuerdo de Producción Limpia".

El presente PPC se basa en incumplimientos normativos asociados a temas sanitarios, particularmente respecto de:

- **Decreto 777 del Ministerio de Salud, que Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos.**

Artículo 5: Establecimientos de alimentos son los recintos en los que se producen, elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen, expenden y consumen alimentos y aditivos alimentarios.

Artículo 6: La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente.

Artículo 7: Al solicitar la autorización para la instalación de un establecimiento, el interesado deberá presentar, según corresponda:

- a) autorización municipal de acuerdo a plano regulador;
- b) plano o croquis de planta e instalaciones sanitarias a escala de la misma;
- c) croquis de los sistemas de eliminación del calor, olor o vapor y sistema de frío;
- d) descripción general de los procesos de elaboración;
- e) materias primas que empleará;
- f) rubros a los que se destinará;
- g) sistemas de control de calidad sanitaria con que contará;
- h) tipos de alimentos que elaborará;
- i) sistema de eliminación de desechos.

Artículo 27: Deberá disponerse de abundante abastecimiento de agua potable que se ajustará a lo dispuesto en la reglamentación vigente, a presión y temperatura conveniente, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y con protección contra la contaminación.

Artículo 31: Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, el que deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser diseñados para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

Artículo 32: Todos los establecimientos de producción, elaboración y transformación de alimentos deberán disponer de vestuarios y servicios higiénicos convenientemente situados y en número conforme a lo dispuesto por el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo.

Los servicios higiénicos deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Los lavamanos contarán con grifos para el agua fría y caliente, provistos de jabón para lavarse las manos y medios higiénicos para secárselas, tales como toallas de papel, aire caliente u otros. Deberá ponerse rótulos en los que se indique al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios.

Las ventanas y otras aberturas deberán estar provistas de mallas protectoras contra vectores.

- **Decreto 594 del Ministerio de Salud, que Aprueba Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo.**

Artículo 37, inciso segundo: Todos los locales o lugares de trabajo deberán contar con vías de evacuación horizontales y/o verticales que, además de cumplir con las exigencias de la Ordenanza General de Urbanismo y Construcción, dispongan de salidas en número, capacidad y ubicación y con la identificación apropiada para permitir la segura, rápida y expedita salida de todos sus ocupantes hacia zonas de seguridad. Las puertas de salida no deberán abrirse en contra del sentido de evacuación y sus accesos deberán conservarse señalizados y libres de obstrucciones. Estas salidas podrán mantenerse entornadas, pero no cerradas con llave, candado u otro medio que impida su fácil apertura.

Artículo 43, letra c: Disponer de un plan de emergencias que incorpore todas las posibles emergencias que puedan producirse, con sus respectivos procedimientos, cadena de mando, plano que incluya todas las instalaciones, zonas de seguridad, vías de acceso y de salida, lista actualizada de sustancias peligrosas, equipos y elementos para combatir la emergencia.

Artículo 45: Todo lugar de trabajo en que exista algún riesgo de incendio, ya sea por la estructura del edificio o por la naturaleza del trabajo que se realiza, deberá contar con extintores de incendio, del tipo adecuado a los materiales combustibles o inflamables que en él existan o se manipulen.

El número total de extintores dependerá de la superficie a proteger de acuerdo a lo señalado en el artículo 46°.

Los extintores deberán cumplir con los requisitos y características que establece el decreto supremo N° 369, de 1996, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, o el que lo reemplace, y en lo no previsto por éste por las normas chilenas oficiales. Además, deberán estar certificados por un laboratorio acreditado de acuerdo a lo estipulado en dicho reglamento.

Antecedentes

Con fecha 23 de abril de 2020, la Coordinadora Regional de la ASCC de Región de Coquimbo, solicitó al Secretario Regional Ministerial de Salud de la misma región, su pronunciamiento respecto de la firma e implementación de un APL con Programa de Promoción de Cumplimiento, para empresas de alojamiento, restaurante y productores de queso de cabra de Zonas Rezagadas de la Región de Coquimbo, dado el incumplimiento de la mayoría de las empresas que adherirían, en materia de resolución sanitaria.

A través del Ord. 627, de fecha 19 de mayo de 2020, la SEREMI de Salud de la Región de Coquimbo, accedió al desarrollo de un APL de acuerdo a lo expuesto en el párrafo anterior, considerando "que dichas empresas contarán con el plazo de cumplimiento que asigna el Acuerdo, una vez finalizada la etapa de auditoría, las empresas en incumplimiento serán materia de sanción por la infracción original que dio lugar al APL".

Declaración de Incumplimiento

Las empresas adheridas al APL que además declaren su incumplimiento respecto de los Decretos 777 y 594, deberán firmar el Anexo 2, para someterse al PPC y dar cumplimiento a las acciones 6.2, 6.3, 7.2, 7.3 y 7.4 siguientes. Sin perjuicio de lo anterior, la presente sección contempla acciones (6.1 y 7.1) para las instalaciones que se encuentran en situación de cumplimiento y no requieren la suscripción de un formulario especial.

El Anexo 2 corresponde a una “Declaración de incumplimiento”, que deberá ser firmada por las empresas en el plazo de dos meses contados desde el término del periodo de adhesión al presente Acuerdo, información que será entregada a la Secretaría Regional de la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático de la Región de Coquimbo.

Una vez concluido el referido plazo y entregada esta información a la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, ésta revisará los antecedentes y enviará la nómina de las empresas de menor tamaño adheridas que han declarado su incumplimiento, a la SEREMI de Salud de la Región de Coquimbo, para fines informativos. El plazo de las empresas adherentes para cumplir con los compromisos de cumplimiento normativo estipulados en las Metas 6 y 7, se contará a partir del término del plazo de adhesión al Acuerdo.

En este contexto, y según lo anterior, se establecen las siguientes metas y acciones a ejecutar por parte las empresas adheridas, según corresponda:

META N° 6: IMPLEMENTAR EN LOS ESTABLECIMIENTOS UN SISTEMA QUE LES PERMITA ASEGURAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Adherentes al APL que se encuentra en situación de cumplimiento normativo:

Acción 6.1: Las empresas que no firman la Declaración de Incumplimiento del Anexo 2 deberán acreditar el cumplimiento normativo a través de:

- Resolución sanitaria vigente que autorice el funcionamiento de la instalación adherida al APL.

Medio de verificación: Resolución sanitaria vigente otorgada por la Autoridad Sanitaria.

Plazo: Mes 1

Adherentes al APL que suscriben la declaración de incumplimiento normativo:

Acción 6.2: Las empresas deberán cumplir con los cinco factores críticos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):

- a) Autorización Sanitaria de funcionamiento. El establecimiento debe poseer Resolución Sanitaria que autorice su funcionamiento.
- b) Abastecimiento de agua potable. El establecimiento debe disponer de agua potable proveniente de la red pública o de una fuente propia, la que debe contar con autorización de la Autoridad Sanitaria. El abastecimiento de agua potable deberá proveer de abundante agua, a presión, y temperatura conveniente. Además se debe verificar las condiciones estructurales y de higiene de las instalaciones de almacenamiento y distribución de la misma.
- c) Manejo de Residuos Sólidos. Se debe verificar la existencia de un sistema eficaz y operativo de manejo de los residuos sólidos que impida su acumulación en las zonas de manipulación de alimentos, así como la contaminación de los mismos.

- d) Disposición de Residuos Líquidos. Se debe verificar la existencia de un sistema eficaz y operativo de evacuación de las aguas residuales.
- e) Servicios Higiénicos de los Manipuladores. Se debe verificar las condiciones estructurales, de higiene y operación de los servicios higiénicos de los manipuladores de alimentos, conforme la reglamentación vigente (DS 594).

Medios de verificación:

- a) Ingreso de solicitud de autorización sanitaria del establecimiento.
- b) Ingreso de solicitud de autorización sanitaria del sistema particular de abastecimiento de agua potable o registro de conexión a la red pública.
- c) Ingreso de autorización sanitaria del sistema de alcantarillado.
- d) Implementación de sistema de manejo de residuos sólidos.
- e) Implementación de servicios higiénicos según requerimientos.

Plazo: Mes 15.

Acción 6.3: Las empresas aplicarán semestralmente la Lista de Chequeo de BPM (Anexo 4) y deberán cumplir con el 100% del puntaje máximo correspondiente.

Medio de verificación: Lista de Chequeo aplicada semestralmente, que incluya puntaje obtenido por el establecimiento

Plazo: Mes 3, 9 y 15.

META N° 7: MEJORAR SEGURIDAD LABORAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS

Adherentes al APL que se encuentra en situación de cumplimiento normativo:

Acción 7.1: Las empresas que no firman la Declaración de Incumplimiento del Anexo 2 deberán acreditar el cumplimiento normativo a través de:

- a) Plan de contingencia frente a emergencias elaborado e implementado.
- b) Salidas de emergencia debidamente señalizadas.
- c) Disponibilidad de extintores en forma y número adecuado.

Medio de verificación:

- a) Documento de plan de contingencia y registros de implementación,
- b) Salidas de emergencia debidamente señalizadas, inspección visual,
- c) Extintores disponibles, en forma y número adecuado.

Plazo: Mes 1

Adherentes al APL que suscriben la declaración de incumplimiento normativo:

Acción 7.2: Las empresas deberán diseñar, implementar y difundir a sus trabajadores un plan de contingencias y control frente a emergencias (sismos, incendios, inundaciones, fuga de gases, otros).

Medio de verificación: Plan de contingencia diseñado e implementado y registros de difusión.

Plazo: Mes 8.

Acción 7.3: Las empresas implementarán salidas de emergencias debidamente señalizadas.

Medio de verificación: Salidas de emergencia implementadas y señalizadas.

Plazo: Mes 11.

Acción 7.4: Las empresas deberán disponer de forma correcta y en número adecuado de extintores contra incendios certificados por empresa autorizada y mantenerlos con carga vigente y en lugares accesibles y seguros.

Medio de verificación: Extintores contra incendios certificados e instalados correctamente, en cantidad adecuada y con carga vigente.

Plazo: Mes 10.

OCTAVO: SISTEMA DE SEGUIMIENTO, CONTROL Y EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS METAS Y ACCIONES DEL ACUERDO

El sistema de seguimiento y control contempla las siguientes etapas:

1. Diagnóstico

A partir de la fecha de firma del presente Acuerdo, las empresas suscriptoras deberán realizar una evaluación de cada instalación para precisar el estado inicial de cada una de éstas, respecto de las metas y acciones comprometidas. Sobre la base de dicha evaluación, cada instalación deberá establecer un plan de implementación que le permita cumplir las metas y acciones, en los plazos establecidos en el Acuerdo.

Los diagnósticos deben ser realizados de acuerdo al procedimiento técnico y formato preestablecido en formulario de Seguimiento y Control (Anexo 3).

En el Diagnóstico se debe incluir además las brechas relacionadas con el incumplimiento normativo para todas aquellas empresas que se acogieron al PPC.

Una vez realizada la evaluación de la situación inicial de la instalación, las empresas deberán enviarla a la Mesa de Turismo de Monte Patria, dentro de los dos (2) meses contados desde el término del periodo de adhesión, la que mantendrá un registro estandarizado de dicha información y elaborará el informe consolidado correspondiente. La Mesa de Turismo de Monte Patria entregará a la Agencia esta información, en formato digital, en el mes tres (3), identificando, de manera separada, a aquellos adheridos que se acogieron al PPC. Los registros se deben llevar en archivos digitales para hacer más fácil su manejo y distribución. La ASCC deberá entregar dicha información, en formato digital, a la Seremi de Salud.

2. Seguimiento y control del avance en la implementación del acuerdo

El seguimiento y control debe ser realizado para cada instalación a través de auditorías con personal propio o contratado para tal efecto, que den cuenta del estado de avance de las metas y acciones establecidas en el APL.

Las instalaciones deberán realizar un informe de auditoría de seguimiento y control en los meses ocho (8) y catorce (14), contados desde la fecha de término del período de adhesión.

Los informes de auditoría deben contener a lo menos los requisitos establecidos en la NCh2807.Of2009, en la sub-cláusula 5.2, y ser enviados a la Mesa de Turismo de Monte Patria, para que ésta elabore el informe consolidado correspondiente. La auditoría de empresas acogidas al PPC deberá contener todos los medios de verificación que se establecen en las acciones de la Meta 6 y 7, para dar cumplimiento a la normativa.

El informe consolidado deberá ser enviado por la Mesa de Turismo de Monte Patria a la Agencia en los meses nueve (9) y quince (15), contados desde el término del período de adhesión al APL, conjuntamente con los informes de cada instalación y empresa, para verificar que cumplan con todos los requisitos formales establecidos en la NCh2807.Of2009, para luego distribuirlos a los organismos públicos correspondientes.

Esta fase de seguimiento y control será monitoreada por el Comité Coordinador del Acuerdo, conforme a la NCh2797.Of2009.

3. Evaluación Final de Cumplimiento

Transcurrido el plazo establecido en el Acuerdo para dar cumplimiento a las metas y acciones, se procederá a realizar la evaluación final de los resultados obtenidos, a través de la auditoría correspondiente. Ésta se realizará según los criterios y requisitos de la NCh2807.Of2009 y la debe realizar un auditor registrado cumpliendo los requerimientos establecidos en la NCh2825.Of2009.

Las empresas deberán remitir los resultados de las auditorías finales a la Mesa de Turismo de Monte Patria, dos meses después de alcanzado el plazo de duración del Acuerdo, es decir, en el mes diecisiete (17), contado desde el término del período de adhesión del APL.

La Mesa de Turismo de Monte Patria elaborará un "Informe consolidado final" de todas las auditorías finales, que debe contener:

- Cumplimiento promedio por acción y por meta de cada instalación, cada empresa y del sector.
- Contener observaciones específicas y objetivas relacionadas con el proceso de auditoría.
- Información relativa a los costos y beneficios de la implementación del Acuerdo que entreguen las empresas.

- Información relativa a los indicadores de sustentabilidad definidos para el sector.

La Mesa de Turismo de Monte Patria remitirá dicho informe a la Agencia, quien verificará si cumple con los requisitos mínimos establecidos en la NCh2807.Of2009, para luego remitirlos a los organismos públicos correspondientes, para su validación. La Mesa de Turismo de Monte Patria entregará este informe a la Agencia al mes dieciocho (18), contado desde la fecha de finalización del período de adhesión del APL.

4. Certificado de Cumplimiento del APL

Finalizada la auditoría final de cumplimiento del Acuerdo, la Agencia emite un informe que señala el porcentaje de cumplimiento final alcanzado por cada una de las empresas. En caso de obtener un 100% de cumplimiento, la empresa podrá acceder al otorgamiento del Certificado de Cumplimiento del APL.

Aquellas instalaciones que no hubieren obtenido el 100% en la evaluación final, pero que hayan alcanzado más de un 75%, podrán acceder a dicho certificado siempre y cuando corrijan los incumplimientos detectados, en el plazo propuesto por el auditor que hubiere realizado la evaluación, y que cuente con la validación de la Agencia.

Previo a la entrega del Certificado respectivo, la Agencia solicitará un informe a los organismos públicos firmantes, respecto del cumplimiento satisfactorio de aquellas metas y acciones que se encuentren en el ámbito de su competencia. El ente fiscalizador puede realizar inspecciones o visitas para validar el informe, y tendrá un plazo de 90 días para entregar su evaluación.

El certificado es otorgado por la Agencia y dará cuenta en forma individual que las empresas cumplieron con el 100% de las metas y acciones comprometidas en el presente Acuerdo.

Para el cálculo de los porcentajes referidos en la presente cláusula, se considerarán únicamente aquellas acciones comprometidas por las instalaciones adheridas al presente Acuerdo. Las empresas que hayan obtenido el Certificado de Cumplimiento del Acuerdo de Producción Limpia otorgado por la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, podrán hacer uso del sello "Estrella Azul", que corresponde a una marca mixta registrada a nombre de la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, Registro N° 865723 del 09/11/2009 y marca mixta CLEAN PRODUCTION AGREEMENT – CHILE -, N° de Registro: 895.547 en las siguientes condiciones:

A.- Cumplido el 100% de las metas del APL y emitido el certificado de cumplimiento, la empresa adquiere la concesión de una licencia de uso gratuita, no exclusiva, temporal, no transferible, y sin derecho a sublicenciar a terceros, de las marcas mixtas ACUERDO DE PRODUCCIÓN LIMPIA – APL, Registro N° 865723, y CLEAN PRODUCTION AGREEMENT – CHILE -, N° de Registro: 895.547, de acuerdo a las especificaciones disponibles en la página web de la Agencia (https://www.ascc.cl/pagina/sello_apl). Las marcas mixtas consisten en un círculo con superficie de color azul, con estrella de cinco

aristas y misma tonalidad en su interior, y leyenda de frase y sigla en su perímetro exterior. Irá acompañado de un número de registro de la licencia que se concede en este acto y que es exclusiva de la empresa, para estos efectos denominada también: "LICENCIATARIO".

B.- Las marcas mixtas ya individualizadas, podrán ser usadas por el LICENCIATARIO en productos, envases o embalajes, en sus instalaciones y/o en sus impresos o publicaciones. Tratándose del uso de las marcas mixtas licenciadas en productos, sólo deberá hacerse en aquellos que son producidos en la instalación certificada y no en los provenientes de otros centros de producción. A mayor abundamiento, el uso de las marcas mixtas está asociado al Certificado de Cumplimiento del Acuerdo de Producción Limpia, por lo cual las marcas mixtas no podrán ser usadas para resaltar o informar atributos, por ejemplo de productos o servicios determinados, o procesos productivos, que no se encuentren certificados.

No obstante, y dentro del uso delimitado de este párrafo, el LICENCIATARIO podrá incorporar a la marca mixta licenciada, el nombre del ACUERDO DE PRODUCCIÓN LIMPIA cuyo cumplimiento fue certificado por la Agencia, según lo establece el documento "Condiciones de Uso del Logo del Certificado de Cumplimiento de los Acuerdos de Producción Limpia", disponible en https://www.ascc.cl/pagina/sello_apl, y que forman parte integrante del mismo para todos los efectos legales.

Deberá además el LICENCIATARIO, tener disponible, ya sea a través de internet y en sus oficinas de atención al público, el texto íntegro del ACUERDO DE PRODUCCIÓN LIMPIA suscrito, así como el certificado de cumplimiento otorgado, de forma tal que cualquier consumidor, usuario, persona natural o jurídica pueda tener acceso fácil a dicha información.

En cualquier caso, el logotipo ACUERDO DE PRODUCCIÓN LIMPIA – APL, tendrá que ser reproducido según las medidas, colores y formas especificadas en el documento "Condiciones de Uso del Logo del Certificado de Cumplimiento de los Acuerdos de Producción Limpia".

C.- Esta licencia es de carácter no exclusivo, pudiendo la Agencia (para estos efectos, el LICENCIANTE) otorgar otras licencias a otra u otras personas naturales o jurídicas que obtengan el Certificado de Cumplimiento de Acuerdos de Producción Limpia o que realicen actividades de difusión y capacitación del mismo. El otorgamiento de esta licencia no excluye el uso y explotación de la marca por el LICENCIANTE para la identificación de todos los productos y servicios incluidos dentro del ámbito de protección de la marca.

D.- La duración de la licencia de uso será de 3 años contados desde la fecha del Certificado de Cumplimiento del Acuerdo de Producción Limpia.

E.- EL LICENCIATARIO autoriza al LICENCIANTE a la publicación de su nombre, dirección, Número de Registro y actividades en todo tipo de publicaciones incluidas, las páginas Web de la Agencia, como poseedor de un Certificado de Cumplimiento de un Acuerdo de

Producción Limpia y LICENCIATARIO de la marca. A este respecto, el LICENCIANTE garantiza al LICENCIATARIO la confidencialidad de otros datos correspondientes a su sociedad.

F.- EL LICENCIATARIO reconoce la validez de la marca licenciada y la titularidad de la misma a favor del LICENCIANTE. Así mismo, se compromete a no oponerse o iniciar acción legal alguna contra la misma así como a no solicitar en Chile o cualquier país tercero, marcas o signos similares o confundibles a la marca licenciada.

G.- El LICENCIANTE queda obligado a realizar todas las actividades necesarias para la defensa de la marca licenciada. En el supuesto de que el LICENCIATARIO tenga conocimiento de cualquier violación o supuesta violación de la marca aquí licenciada o falsificación o uso indebido de la misma, deberá ponerlo de inmediato en conocimiento del LICENCIANTE, a quien prestará toda la información y colaboración necesaria en caso de que se decidiera iniciar acciones legales. La legitimación para el ejercicio de las acciones será la que establezca la ley aplicable al contrato, el LICENCIANTE se obliga a defender las marcas licenciadas utilizando todos los medios previstos en la ley.

H.- Se pondrá término ipso facto a la licencia de uso, sin la necesidad de declaración judicial, en los siguientes casos:

- i) El incumplimiento de cualquier cláusula o condición de uso establecida en el presente párrafo.
- ii) El incumplimiento de cualquier cláusula, contenido o condición de las “Condiciones de Uso del Logo del Certificado de Cumplimiento de los Acuerdos de Producción Limpia”, que se entiendan formar parte integrante del mismo para todos los efectos legales.
- iii) Por la insolvencia, quiebra, liquidación judicial o extrajudicial del LICENCIATARIO, requerida o decretada judicialmente.
- iv) Por la caducidad o cancelación del Certificado de Cumplimiento del ACUERDO DE PRODUCCIÓN LIMPIA decretada por la Agencia, entre otras razones, porque la instalación no realiza la auditoría de mantención del certificado, o realizándola no da cumplimiento al 100% de las metas y acciones certificadas, tal como lo establece la NCh Of. 2797 – 2009, ACUERDO DE PRODUCCIÓN LIMPIA – ESPECIFICACIONES.

5. Evaluación de Impactos del APL

La Mesa de Turismo de Monte Patria deberá elaborar un informe con indicadores de impacto económico, ambiental y social, definidos para el sector, en relación con los objetivos y metas comprometidas y otras mejoras o información. Este informe permitirá cuantificar el grado de mejoramiento del sector obtenido con el APL, una vez que éste haya finalizado, sobre la base de la información que entreguen al respecto los auditores acreditados, las empresas y los Órganos de la Administración del Estado, informe que debe ser remitido a la Agencia.

Las empresas adheridas al presente Acuerdo y los organismos públicos, deberán colaborar con los antecedentes necesarios para el buen desarrollo del informe.

El plazo de entrega del Estudio de Evaluación de Impacto es el mes veinte (20), contado desde la fecha del término del periodo de adhesión del APL.

6. Mantención del Cumplimiento del APL

Una vez certificada la empresa adherida en el cumplimiento del respectivo Acuerdo de Producción Limpia, éste tendrá una duración de tres años, no obstante que se deberán realizar supervisiones y re-evaluaciones anuales según se establece en NCh2807.Of 2009.

NOVENO: ROLES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES ASOCIADOS AL SEGUIMIENTO, CONTROL EVALUACIÓN Y MANTENCIÓN POSTERIOR DEL ACUERDO

1. Empresas Adheridas

- Suscribir el Acuerdo de Producción Limpia con PPC en los formularios de adhesión y entregárselos a la Mesa de Turismo de Monte Patria, la que deberá remitir copia a la Agencia.
- Ejecutar las acciones específicas que se estipulan en el Acuerdo de Producción Limpia con PPC, a fin de alcanzar las metas comprometidas dentro de los plazos establecidos en él.
- Realizar el diagnóstico inicial cuando corresponda y entregar los resultados a la Mesa de Turismo de Monte Patria.
- Realizar las auditorías de seguimiento y control, con personal propio o contratado para tal efecto.
- Realizar la auditoría final con un auditor registrado.
- Entregar información de los resultados de las auditorías de seguimiento y control y la auditoría final a la Mesa de Turismo de Monte Patria en los plazos convenidos.
- Entregar como parte de la auditoría final información relativa a indicadores de sustentabilidad definidos para el sector, costos y beneficios de la implementación de las acciones comprometidas en el APL a la asociación empresarial correspondiente, que permitan realizar una evaluación de impactos ambientales, productivos y de higiene y seguridad laboral, del conjunto de empresas suscriptoras del APL.

2. Mesa de Turismo de Monte Patria

- Difundir el APL entre las empresas, con el fin de promover la suscripción.
- Promover el cumplimiento del acuerdo y apoyar a las empresas en la realización de las auditorías.

- Elaborar los informes consolidados de diagnóstico, seguimiento y control, con la información que le envíen las empresas adheridas.
- Elaborar el informe consolidado final, que contenga los informes de auditoría de evaluación final de las empresas.
- Elaborar el informe de evaluación de impacto del APL, considerando los indicadores de sustentabilidad definidos para el sector.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.
- Fomentar el cumplimiento de los compromisos del Acuerdo.
- Designar a un responsable de evaluar, inspeccionar, consolidar y distribuir la información referente al proceso de implementación del Acuerdo.

3. Los Organismos Públicos Participantes del APL

- Ejecutar las acciones específicas que se estipulan en el Acuerdo de Producción Limpia, a fin de alcanzar las metas comprometidas dentro de los plazos establecidos en el presente acuerdo.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.
- Recibir, analizar, validar y almacenar la información agregada relativa a la implementación de las acciones que son de su competencia exclusiva y que se encuentran contenidas en el Acuerdo. Además de orientar a las empresas al cumplimiento de las metas.
- Emitir un informe a solicitud de la Agencia, en un plazo de noventa (90) días, del cumplimiento de una instalación específica, respecto de las metas y acciones comprometidas relacionadas con las materias de su competencia.
- Ejercer su rol fiscalizador y considerar en la fiscalización los compromisos adquiridos en el Acuerdo de Producción Limpia.
- Apoyar el monitoreo, evaluación y verificación del cumplimiento de las acciones y metas comprometidas en el acuerdo, a través de la designación de un responsable al interior del servicio.
- Difundir el APL al interior de su servicio.

4. Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático

- Coordinar e integrar el Comité Coordinador del Acuerdo.
- Evaluar y aprobar las condiciones técnicas para el levantamiento de datos primarios y formatos de elaboración de los indicadores de sustentabilidad del sector.
- Fomentar el cumplimiento del Acuerdo.
- Cumplir los compromisos que se hayan declarado en el Acuerdo.
- Coordinar el flujo de información entre la Mesa de Turismo de Monte Patria y los organismos públicos participantes del APL para los fines correspondientes.
- Otorgar el certificado de cumplimiento del APL.

DÉCIMO: COMITÉ COORDINADOR DEL ACUERDO

El Comité Coordinador del Acuerdo está conformado por representantes de todas las instituciones firmantes del APL, con capacidad de toma de decisiones, designados mediante un oficio o carta firmada por el representante legal de la institución respectiva y sesionará al menos de manera semestral.

Esta instancia será la encargada de:

- i) Monitorear el avance en la implementación del Acuerdo;
- ii) Solucionar los problemas y diferencias que surjan durante su desarrollo. En caso de surgir controversias relativas a la interpretación, implementación o grado de cumplimiento del Acuerdo, y que no se hubieren resuelto por otras vías, las partes deben recurrir ante este Comité, cuyas decisiones serán adoptadas por consenso y estará formado por un representante de la asociación, por los representantes de los Servicios Públicos que tengan competencia en la materia a resolver y un representante de la Agencia.
- iii) Tiene además competencia para establecer medidas aplicables en los casos de incumplimiento respecto de aquellas metas y acciones que no se encuentren normadas.
- iv) Definir la incorporación de nuevas empresas al APL, en forma posterior a su firma y las condiciones necesarias para ello, según lo establece el número 6.8.1.2 de la NCh2797.

Para efectos del presente Acuerdo, el Comité estará formado por un representante de la Mesa de Turismo de Monte Patria, un representante de la Cooperativa Agropecuaria de Crianceros de Monte Patria, por los representantes de los Servicios Públicos que tengan competencia en la materia a resolver, y un representante de la Agencia.

DÉCIMO PRIMERO: DIFUSIÓN, PROMOCIÓN Y ACCESO A FINANCIAMIENTO

1. Difusión y promoción

Las empresas adheridas que, habiendo cumplido con los compromisos establecidos fueran certificadas, podrán utilizar el Acuerdo como un mecanismo de promoción comercial de sus productos y servicios.

Las instituciones promotoras del Acuerdo, podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas.

2. Acceso a financiamiento

Para efectos de apoyar el cumplimiento de las metas del presente Acuerdo, la Agencia se compromete en los siguientes términos:

- i) Apoyar, en el marco del presupuesto y normativa vigente, con los recursos para el cumplimiento de los compromisos emanados del presente Acuerdo. Ello considera el instrumento Fondo de Promoción de PL, a través de sus Líneas 1, 2, 3 y 4, que tienen como objetivo apoyar a las empresas, a través de las asociaciones gremiales, en diversas actividades ligadas a la producción limpia y a los APL, como en la implementación, evaluación, formación de conocimientos y competencias, misiones público-privadas y difusión de resultados.

Estas actividades corresponden a las acciones mínimas a realizar dentro del marco del Acuerdo. Las instituciones promotoras del Acuerdo podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas, durante la ejecución del Acuerdo.

- ii) Adicionalmente, de manera de apoyar la implementación de las actividades establecidas en el marco del Acuerdo o apoyar otras líneas de trabajo relacionadas, es compromiso de esta Agencia apoyar la articulación de iniciativas a otras fuentes de financiamiento de otras instituciones vinculadas al sistema nacional de fomento productivo e innovación.

DÉCIMO SEGUNDO: MEDIDAS APLICABLES A LAS EMPRESAS ADHERIDAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO

Las sanciones aplicables a las empresas adheridas al presente Acuerdo, en caso de incumplimiento, serán las que a continuación se detallan, estando facultado el Comité Coordinador para aplicarlas en forma complementaria:

- En caso de que el Acuerdo tenga asociado instrumentos de fomento del Estado, el incumplimiento de los contenidos del mismo hará aplicable las sanciones establecidas en el contrato del instrumento de fomento respectivo.
- Un componente del seguimiento y control de los Acuerdos es la publicación de los resultados del mismo. En tal sentido, la Agencia podrá publicar la nómina de empresas que cumplen y no cumplen el Acuerdo en su página web u otro medio.
- Desafiliación del Acuerdo.

Para el caso que la auditoría de evaluación de conformidad arroje como resultado el incumplimiento de alguna de las acciones de la Meta 6 ó 7, y en consecuencia no se emita el certificado de conformidad, la Autoridad Sanitaria estará facultada para ejercer sus competencias sancionatorias por la infracción original que dio lugar al APL.

DÉCIMO TERCERO: ADHESIÓN AL ACUERDO

Las empresas tendrán un plazo de un (1) mes para adherir al Acuerdo, contados desde la fecha de su firma por todos los comparecientes del mismo.

La adhesión se producirá mediante trámite de ingreso por Oficina de Partes de la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, del formulario institucional disponible para estos fines, en que constará la voluntad de la empresa manifestada por su representante legal.

DÉCIMO CUARTO: PLAZO

El plazo total de cumplimiento del presente Acuerdo y del PPC es de diecisiete meses (17), contados desde el término del periodo de adhesión. Sin perjuicio de lo anterior, cada una de las acciones establecidas en el presente Acuerdo debe ser cumplida en el plazo específico fijado para cada una de ellas.

DÉCIMO QUINTO: VIGENCIA PARA SERVICIOS PÚBLICOS

El presente Acuerdo entrará en vigencia una vez que se encuentre totalmente tramitado el último acto administrativo que lo apruebe y durará hasta el efectivo cumplimiento de los compromisos asumidos en éste, particularmente del deber de validación de los servicios públicos de conformidad con el número 3 de la cláusula Novena precedente, cuando corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, por razones de buen servicio, las acciones comprometidas en el presente Acuerdo podrán comenzar a ejecutarse desde la fecha de su suscripción. Para ello, los actos administrativos de los servicios públicos suscriptores deberán reconocer expresamente dicha circunstancia.

DÉCIMO SEXTO: PERSONERÍAS

PABLO HERMAN HERRERA, Intendente de la Región de Coquimbo, consta en Decreto Supremo N° 456 del 8 de octubre de 2020 del Ministerio del Interior y Seguridad Pública; **ALEJANDRO GARCÍA CARREÑO**, Secretario Regional Ministerial de Salud Región de Coquimbo, consta en Decreto Supremo N° 56 del 6 de marzo de 2019, del Ministerio de Salud; **AUGUSTO HERMO DE LA QUINTANA**, Director Ejecutivo de la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, consta en Resolución N° 216 del 17 de agosto de 2020, de la Corporación de Fomento de la Producción; **ARNOLDO MERA NEIRA**, Presidente de la Mesa Comunal de Turismo Monte Patria, consta en el Certificado de Directorio de Persona Jurídica Sin Fines de Lucro del 1 de julio de 2020, del Servicio de Registro Civil e Identificación; y **CARLOS LILLO ÁLAMOS**, Secretario Regional Ministerial de Economía

Región de Coquimbo, suscriptor como tercero asociado, consta en Decreto Supremo N° 106 del 14 de octubre de 2019, del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo

DÉCIMO SÉPTIMO: EJEMPLARES

Se extiende el presente ACUERDO en 2 copias.

DÉCIMO OCTAVO: FIRMAS



PABLO HERMAN HERRERA
Intendente de la Región de Coquimbo



ALEJANDRO GARCÍA CARREÑO
Secretario Regional Ministerial de
Salud
Región de Coquimbo



CARLOS LILLO ÁLAMOS
Secretario Regional Ministerial de
Economía
Región de Coquimbo
Tercero Asociado



**AUGUSTO HERMO DE LA
QUINTANA**
Director Ejecutivo de la Agencia
de Sustentabilidad y Cambio
Climático



ARNOLDO MERA NEIRA
Presidente de la Mesa Comunal
de Turismo Monte Patria

ANEXOS

ANEXO 1: DOCUMENTO DE DESIGNACIÓN DE ENCARGADA/O DEL APL

Con fecha de de, *nombre del dueño de la empresa*, RUT: *del dueño de la empresa*, Representante Legal de la Empresa *nombre de la empresa*..., designo a *nombre del encargado APL*, RUT: *del encargado APL*, como encargado del Acuerdo de Producción Limpia Turismo y Producción de Queso de Cabra en Zonas Rezagadas de la Región de Coquimbo, y como suplente a *nombre del suplente*, RUT: *del suplente*

Tanto el encargado o en caso de su reemplazo, el suplente, deberán desempeñar las siguientes funciones:

- Elaborar el plan de implementación del APL.
- Mantener ordenados y sistematizados los registros que permitan constatar la implementación del APL.
- Realizar el seguimiento y control del plan de implementación del APL.
- Coordinar y/o ejecutar el diagnóstico inicial y las auditorías intermedias, y la elaboración de los respectivos informes individuales.
- Reportar a la Mesa Comunal de Turismo de Monte Patria los informes individuales de diagnóstico inicial y de auditorías intermedias.

Firma

Nombre

Encargado de APL

Firma

Nombre

Representante Legal o Propietario

ANEXO 2: FORMULARIO DE ADHESIÓN A PROGRAMA DE PROMOCIÓN DEL CUMPLIMIENTO (PPC) EN EL MARCO DEL ACUERDO DE PRODUCCIÓN LIMPIA TURISMO Y PRODUCCIÓN DE QUESO DE CABRA EN ZONAS REZAGADAS DE LA REGIÓN DE COQUIMBO

1. DATOS DE ADHERENTE	
Nombre instalación	
Nombre empresa	
RUT empresa	
Tamaño empresa	
Nombre representante	
RUT representante	
2. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO	
Dirección del establecimiento	
Acción en incumplimiento	
Acción APL	Acción incumplida (marque con una "X")
Acción 6.2	
Acción 6.3	
Acción 7.2	
Acción 7.3	
Acción 7.4	

3. DECLARACIÓN DE ADHESIÓN POR SITUACIÓN DE INCUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SANITARIA
<p>Por medio del presente documento, declaro mi voluntad de adherirme al Programa de Promoción del Cumplimiento (PPC) contemplado en el Meta 6 y 7 del Acuerdo de Producción Limpia (APL) Turismo y Producción de Queso de Cabra en Zonas Rezagadas de la Región de Coquimbo.</p> <p>En virtud de la declaración de voluntad anterior, reconozco expresamente que, a la fecha, el establecimiento bajo mi responsabilidad no ha dado cumplimiento a disposiciones del Ministerio de Salud según se señala en el punto 2.</p>

4. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES
<p>Por medio del presente documento, me obligo expresamente a realizar las gestiones necesarias dar cumplimiento a las acciones dispuestas en la Meta 6 y 7 del presente Acuerdo.</p>

5. DECLARACIÓN DE CONOCIMIENTO

Al adherirme al presente instrumento, declaro estar en pleno conocimiento de los efectos jurídicos que derivan de incumplir las acciones contempladas en el Programa de Promoción del Cumplimiento, considerando a modo ejemplar, las siguientes:

- Sanciones de la Autoridad Sanitaria.
- Posibilidad de aplicar el artículo 8° de la Ley N° 20416, en lo referente a que:
“Los organismos públicos competentes en las materias específicas, velarán por el cumplimiento del programa de promoción del cumplimiento de la normativa.

En caso de incumplimiento de este programa, los órganos fiscalizadores competentes en la materia podrán imponer las sanciones que correspondan a la infracción de la normativa, de conformidad con sus respectivos procedimientos sancionatorios, debiéndose considerar dicho incumplimiento como una agravante que autorice a aplicar el rango máximo o la sanción más grave que se contemple para la infracción.”

6. PLAZOS DE VIGENCIA

Al adherirme al presente instrumento, declaro estar en pleno conocimiento de los plazos señalados en cada acción del Programa de Promoción del Cumplimiento, los que comenzarán a contar del término del periodo de adhesión, esto es al finalizar un mes contado desde la firma del Acuerdo, conforme a lo indicado en la Meta 6 y 7 del Acuerdo de Producción Limpia.

Firma	
RUT	
Fecha	

ANEXO 3: FORMULARIO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

ANEXO N° 3																							
Diagnóstico, Seguimiento y Control y Evaluación final de Cumplimiento de APL con PPC: Turismo y Producción de Queso de Cabra en Zonas Rezagadas de la Región de Coquimbo																							
Datos Empresa		Nombre de la Empresa			Ciro		Rut		Datos Auditoría														
Datos Instalación		Nombre Comercial de la Instalación			Calle		Comuna		Región		Provincia		Fecha										
Domicilio		N°			Teléfono		Fax		e-mail		Diagnóstico		Auditoría Final										
											Nombre Auditor o Responsable de la Audit N° Registro												
N°	METAS Y/O ACCIONES COMPROMETIDAS	Fecha de cumplimiento de la meta o acción (meses)															Aplica	Factor de importancia	Cumple = 100%	No Cumple = 0%	Evaluar según plazos	Evaluación Total	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15							el/no
1 META 1 - ESTABLECER UNA GESTIÓN SUSTENTABLE AL INTERIOR DE LOS ESTABLECIMIENTOS E IMPLEMENTAR UN PROGRAMA DE FORMACIÓN DE CAPACIDADES																							
1.1	Las empresas designarán, de acuerdo con el formato establecido en el Anexo N° 1, a una persona encargada del APL por cada establecimiento adherido, quien tendrá registro de todas las acciones	X																si	3	X		Evaluación Total	300
1.2	Las empresas desarrollarán un programa de implementación de las metas y acciones del Acuerdo. El programa debe indicar las actividades y acciones del Acuerdo que le son aplicables, los		X															si	3	X		Evaluación Total	300
1.4	Las empresas desarrollarán un programa de implementación de las empresas participarán del Programa de Formación de Capacidades de la acción 1.3, a través de la asistencia de los/as propietarios/as y/o																X	si	3	X		Evaluación Total	300
1.8	Las empresas mantendrán disponible, en sus instalaciones adheridas, un botiquín básico de primeros auxilios, cuyo contenido mínimo es: Frío o suero fisiológico.					X												si	3	X		Evaluación Total	300
2 META 2 - IMPLEMENTAR MEDIDAS SANITARIAS PARA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LAS ENFERMEDADES MÁS COMUNES DEL GANADO CAPRINO.																							
2.1	Las empresas realizarán tratamientos antiparasitarios periódicos: -Tratamiento antiparasitario interno, contra parásitos gastrointestinales y Fasciola Hepática. Se recomienda utilizar Triclabendazol					X												si	6	X		Evaluación Total	600
2.2	Las empresas realizarán vacunaciones preventivas anuales a todo el ganado caprino. La vacunación se realizará contra Enterotoxemia y Hepatitis Necrótica					X												si	6	X		Evaluación Total	600
3 META 3 - MEJORAR LA GESTIÓN DEL RECURSO HÍDRICO																							
3.1	Las empresas mantendrán registros mensuales del consumo de agua total de sus instalaciones adheridas y su correspondiente costo económico			X														si	6	X		Evaluación Total	600
3.2	Las empresas implementarán dispositivos para el uso eficiente del agua en sus instalaciones adheridas. En la medida de lo posible se implementarán alternativas de reutilización del recurso		X															si	6	X		Evaluación Total	600
4 META 4 - MEJORAR LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS																							
4.1	Las empresas identificarán, clasificarán y estimarán el peso o volumen de los residuos sólidos de sus instalaciones adheridas y mantendrán registros mensuales de total generado, y el destino de estos.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	si	3	X		Evaluación Total	300
4.2	Las empresas segregarán temporalmente los residuos sólidos domiciliarios y establos de sus instalaciones adheridas, en un lugar que cumpla las siguientes condiciones: -Con contenedores herméticos con tapa y fáciles de lavar, separados										X							si	3	X		Evaluación Total	300
4.3	Las empresas implementarán medidas de reciclaje de cartones y vidrios, en las instalaciones en esto sea factible, en base a la evaluación de alternativas de reciclaje territorialmente accesibles	X															X	si	3	X		Evaluación Total	300
4.4	Las empresas implementarán en sus instalaciones adheridas medidas de valorización y/o disposición adecuada de residuos orgánicos																X	si	3	X		Evaluación Total	300
5 META 5 - MEJORAR LA GESTIÓN DE ENERGÍA.																							
5.1	Las empresas contarán con registros mensuales de consumo de energía total de cada bodega de energía que utilizan en sus instalaciones adheridas (energía eléctrica, gas natural, leña, petróleo, etc.) y su correspondiente costo económico		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	si	3	X		Evaluación Total	300
5.2	Las empresas realizarán recambio de luminaria y/o implementarán dispositivos que permitan reducir el consumo energético total de sus instalaciones adheridas					X												si	3	X		Evaluación Total	300
5.3	Las empresas realizarán recambio de luminaria externa en base a la normativa de prevención de la contaminación lumínica (Norma de Emisión para la Radiación de la Contaminación Lumínica, D.S. N° 49/2012/MMA)							X										si	3	X		Evaluación Total	300
5.4	Las empresas implementarán en sus instalaciones adheridas medidas de valorización económica, alternativas de energías renovables no convencionales.	X															X	si	3	X		Evaluación Total	300
6 META 6 - IMPLEMENTAR EN LOS ESTABLECIMIENTOS UN SISTEMA QUE LES PERMITA ASEGURAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA - PPC																							
6.1	Las empresas que no firman la Declaración de Incumplimiento del Anexo 2 deberán acreditar el cumplimiento normativo a través de Resolución sanitaria vigente que autorice el funcionamiento de la	X																si	6.666	X		Evaluación Total	666.6
6.2	Las empresas deberán cumplir con los cinco factores críticos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - Autorización Sanitaria de funcionamiento. El establecimiento debe																X	si	6.666	X		Evaluación Total	666.6
6.3	Las empresas aplicarán semestralmente la Lista de Chequeo de BPM (Anexo 4) y deberán cumplir con el 100% del puntaje máximo correspondiente.		X						X								X	si	6.666	X		Evaluación Total	666.6
7 META 7 - MEJORAR SEGURIDAD LABORAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS-PPC																							
7.1	Las empresas que no firman la Declaración de Incumplimiento del Anexo 2 deberán acreditar el cumplimiento normativo a través de plan de contingencia frente a emergencias elaborado o	X																si	5	X		Evaluación Total	500
7.2	Las empresas deberán diseñar, implementar y difundir a sus trabajadores un plan de contingencias y control frente a emergencias (sismos, incendios, inundaciones, fuga de gases, otros).							X										si	5	X		Evaluación Total	500
7.3	Las empresas implementarán salidas de emergencias debidamente señalizadas												X					si	5	X		Evaluación Total	500
7.4	Las empresas deberán disponer de forma correcta y en número adecuado de extintores contra incendios certificados por empresa autorizada y mantenidos con carga vigente y en lugares accesible y seguros.													X				si	5	X		Evaluación Total	500
																		100.00	0	0	10000		
Firma del Auditor o Responsable																		RESULTADO INSTALACIÓN			100.00		

ANEXO 4: LISTA DE CHEQUEO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

INSTRUCTIVO

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para asegurar la producción de alimentos inocuos. Se encuentran descritas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS 977/96 del MINSAL y por lo tanto son de cumplimiento obligatorio por todos los establecimientos de alimentos.

Las Buenas Prácticas de Manufactura junto con los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES) constituyen los Programas de Pre-requisitos, los cuales proveen las condiciones ambientales y de operaciones básicas necesarias para la producción de alimentos inocuos y su implementación es previa a la instalación sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

La presente lista de chequeo incluye acciones de control, es decir aquellas que son apreciables al momento de la visita, y acciones de auditoría, es decir aquellos procedimientos en los cuales el establecimiento debe disponer de sistemas de registro capaces de demostrar a través de evidencias, hechos o pruebas de que se aplican los procedimientos básicos necesarios para la producción de alimentos inocuos.

Los registros de las actividades descritas en los programas permitirán determinar si las BPM se están ejecutando correctamente y de manera consistente. Generalmente es preferible efectuar la revisión de los registros al final de la auditoría, dado que es posible interpretarlos mejor cuando se comprende su relación con la operación de la planta y después de haber visto cómo se preparan. Los registros deben ser completos, exactos, legibles, consistentes con las acciones y frecuencias descritas en el programa y contar con la identificación del responsable de su confección y revisión.

Evaluación de la implementación de las BPM

1. FACTORES CRÍTICOS (*)

Se consideran cinco (5) factores críticos para el cumplimiento de las BPM; es decir sin el cumplimiento de cualquiera de ellas no es posible considerar su cumplimiento, a saber:

1. *Autorización Sanitaria de funcionamiento.

El establecimiento debe poseer Resolución Sanitaria que autorice su funcionamiento. No constituyendo causal de incumplimiento el hecho de no presentar físicamente el documento al momento de la fiscalización.

2. *Abastecimiento de agua potable.

El establecimiento debe disponer de agua potable proveniente de la red pública o de una fuente propia la cual debe contar con autorización de la Autoridad Sanitaria.

El abastecimiento de agua potable deberá proveer de abundante agua, a presión, y temperatura conveniente. Además se debe verificar las condiciones estructurales y de higiene de las instalaciones de almacenamiento y distribución de la misma.

3. *Manejo de Residuos Sólidos

Se debe verificar la existencia de un sistema eficaz y operativo de manejo de los residuos sólidos que impida su acumulación en las zonas de manipulación de alimentos, así como la contaminación de los mismos.

4. *Disposición de Residuos Líquidos

Se debe verificar la existencia de un sistema eficaz y operativo de evacuación de las aguas residuales.

5. *Servicios Higiénicos de los Manipuladores

Se debe verificar las condiciones estructurales, de higiene y operación de los servicios higiénicos de los manipuladores de alimentos, conforme la reglamentación vigente. (DS 594)

2. PUNTAJE MÁXIMO APLICABLE AL ESTABLECIMIENTO (PM)

Corresponde al máximo puntaje que puede alcanzar un establecimiento en particular y es equivalente al número total de parámetros de la lista de chequeo que le son aplicables según los rubros de producción multiplicado por dos (2).

3. PUNTAJE OBTENIDO (PO)

Corresponde al puntaje alcanzado por el establecimiento una vez aplicada la lista de chequeo.

4. RESULTADO

Se considerará que un establecimiento cumple con las BPM, si reúne las siguientes condiciones:

- Sí cumple con los cinco factores críticos identificados anteriormente.
- Sí el porcentaje de cumplimiento alcanzado es igual o superior al 70% del puntaje máximo de ese establecimiento.

LISTA DE CHEQUEO - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del Establecimiento:			
Dirección		Comuna	
Teléfono	Fax	Correo electrónico	
*Autorización Sanitaria N°		de fecha	
Fin Autorizado (Giro/s):			
Producción Promedio Mensual:			
Categoría Industrial (según nivel de ventas UF/año del establecimiento, conforme los antecedentes proporcionados por la empresa)			
Grande (mayor a 100.000 UF/año)			
Mediana (entre 25.000 y 99.999 UF/año)			
Pequeña (entre 2.400 y 24.999 UF/año)			
Destino de la Producción:	Regional	Nacional	Exportación

Indicar en la tabla adjunta, de acuerdo al parámetro evaluado:

PUNTAJE (PTJE):

- 2:** Se da cumplimiento total al parámetro
- 1:** Se da cumplimiento parcial o con observaciones al parámetro
- 0:** No se cumple el parámetro
- NA:** El parámetro evaluado no es aplicable en el establecimiento

OBSERVACIONES: Autoexplicativo

2. INSTALACIONES

PARÁMETRO		PTJE	OBSERVACIONES
1	Los pisos y paredes se encuentran en buen estado de conservación, son de materiales impermeables, lisos, no absorbentes, lavables y atóxicos. (Art.25)		
2	Los cielos y estructuras elevadas se encuentran en buen estado de conservación, de manera de reducir al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas. (Art. 25)		
3	Las ventanas y otras aberturas se encuentran en buen estado, de modo de reducir al mínimo la acumulación de suciedad y en caso necesario cuentan con malla contra insectos en buen estado de conservación. (Art. 25)		
4	Todas las demás estructuras auxiliares están situadas de manera que no son causa de contaminación y en buen estado de conservación. (Art. 25)		
5	Las superficies de trabajo y los equipos que entran en contacto directo con los alimentos se encuentran en buen estado de conservación. (Art. 25)		
6*	Los sistemas de evacuación de aguas residuales se encuentran en buen estado de funcionamiento. (Art. 31)		
7	Acredita registros de las mantenciones preventivas de las instalaciones, equipos y utensilios. (Art. 69, 25)		
8*	Abastecimiento de agua potable. (Art.27) <ul style="list-style-type: none"> • de red pública. • pozo particular (con sistema de potabilización, con autorización sanitaria y acreditando controles de cloro libre residual) 		
9*	El sistema de distribución de agua y en caso de existir almacenamiento, cuenta(n) con instalaciones diseñadas y mantenidas de manera de prevenir la contaminación. (Art.27)		
10*	Los vestuarios y servicios higiénicos del personal se encuentran sin conexión directa con las zonas de preparación de alimentos y en condiciones de higiene y operación. (Art. 32)		

11	Existe ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor de agua y la acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado. (Art. 35)		
12	La iluminación es adecuada. (Art. 34)		
13	Los equipos de iluminación suspendidos sobre el material alimentario están protegidos para evitar la contaminación de alimento en caso de rotura. (Art. 34)		
14	Existe un lugar independiente de las zonas de elaboración o almacenamiento de alimentos, destinado a la disposición de desechos y materiales no comestibles. (Ej. detergentes, sanitizantes, alimentos de descarte). (Art. 36, 51)		
15*	Se adoptan las medidas necesarias para la disposición adecuada y retiro oportuno de los desechos, de manera que no se acumulen en las zonas de manipulación de alimentos, ni constituyan focos de contaminación. (Art. 17)		
16	Los equipos de frío cuentan con sistema de control de temperatura y sus correspondientes registros. (Art. 37, 69)		

* Factores Críticos

3. LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

	PARÁMETRO	PTJE	OBSERVACIONES
17	Existe un programa escrito de limpieza y sanitización (preoperacional y operacional). (Art. 41, 43, 44, 64, 69).		
18	Los registros generados son coherentes con lo especificado en el programa. (Art. 69)		
19	Se adoptan las medidas necesarias para evitar la contaminación de los equipos después de limpiarse y desinfectarse. (Art.42)		
20	Los productos químicos que puedan representar un riesgo para la salud se mantienen separados de las áreas de manipulación de alimentos. (Art. 50, 51)		

4. CONTROL DE PLAGAS

PARÁMETRO		PTJE	OBSERVACIONES
21	Existe un programa escrito de control de plagas y cuenta con los registros correspondientes. (Art. 47, 69)		
22	Los desechos se disponen de forma de impedir el acceso y proliferación de plagas. (Art. 40)		
23	La empresa a cargo del programa de aplicación de agentes químicos o biológicos para el control de plagas cuenta con Autorización sanitaria. (Art. 48)		

5. HIGIENE DEL PERSONAL

PARÁMETRO		PTJE	OBSERVACIONES
24	Existe un programa de higiene del personal y sus registros correspondientes. (Art. 55, 56, 60, 69)		
25	Se adoptan las medidas necesarias para evitar que el personal enfermo o que se sospeche que padece de una enfermedad que pueda transmitirse por los alimentos trabaje en las zonas de manipulación de alimentos. (Art. 52, 53)		
26	Los manipuladores mantienen adecuada limpieza personal y ropa acorde a sus funciones. (Art.56)		

6. CAPACITACIÓN

PARÁMETRO		PTJE	OBSERVACIONES
27	Existe un programa escrito y con sus registros correspondientes de capacitación del personal en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal. (Art. 52, 69)		
28	Existe un programa escrito de capacitación del personal de aseo en técnicas de limpieza y sus registros correspondientes. (Art. 41, 69)		

7. MATERIAS PRIMAS

PARÁMETRO		PTJE	OBSERVACIONES
29	Las materias primas utilizadas provienen de establecimientos autorizados y debidamente rotuladas y/o identificadas. (Art. 61, 96)		
30	El hielo, utilizado para la elaboración de los alimentos o que tome contacto con ellos se fabrica con agua potable, se trata, manipula, almacena y utiliza protegiéndolo de la contaminación. (Art. 28)		
31	Existen registros de controles de las materias primas (características organolépticas, temperatura, condiciones de envase, etc.). (Art. 61, 69)		
32	Se cuenta con las especificaciones escritas para cada materia prima. (condiciones de almacenamiento, duración, uso, etc.)		
33	Las materias primas se almacenan en condiciones que evitan su deterioro y contaminación (envases, temperatura, humedad, etc.). (Art.62)		

8. PROCESOS Y PRODUCTOS TERMINADOS

PARÁMETRO		PTJE	OBSERVACIONES
34	El flujo del personal, vehículos y de materias primas en las distintas etapas del proceso, es ordenado y conocido por todos los que participan en la elaboración, para evitar contaminación cruzada. (Art. 63)		
35	Se cuenta con procedimientos escritos de los procesos (formulación del producto, flujos de operación, procesos productivos). (Art. 3, 11, 63, 66, 69, 132)		
36	Los productos se almacenan en condiciones que eviten su deterioro y contaminación (envases, temperatura, humedad, etc.). (Art.11, 67)		
37	La distribución de los productos terminados se realiza en vehículos autorizados, limpios y en buen estado. (Art. 11, 68)		

38	Para envasar los productos se utilizan materiales adecuadas, los cuales son mantenidos en condiciones que eviten su contaminación. (Art. 11, 123)		
39	Los productos se etiquetan de acuerdo a las exigencias reglamentarias. (Art. 107 al 121)		

9. PUNTAJE OBTENIDO (PO): _____/

10. PUNTAJE MÁXIMO APLICABLE AL ESTABLECIMIENTO (PM): _____/

11. PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: $PO / PM \times 100$

12. RESULTADO:

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	
----------------------------	--

Nombre y Firma Evaluador	Fecha Evaluación
--------------------------	------------------